

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA  
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA ÚČETNICTVÍ

Podnikatelský záměr – zprovoznění agropenzionu Chmelinec

Prospectus - Opening of Agro Family Hotel Chmelinec

Student: Pavla Kročilová

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Lenka Halouzková Ph.D.

Ostrava 2010

## Zadání bakalářské práce

Student:

**Pavla Kročilová**

Studijní program:

B6208 Ekonomika a management

Studijní obor:

6202R049 Účetnictví a daně

Specializace:

00 Účetnictví a daně

Téma:

**Podnikatelský záměr - zprovoznění agropenzionu Chmelinec**

**Prospectus - Opening of Agro Family Hotel Chmelinec**

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
  2. Konkurence a trh
  3. Plán poskytovaných služeb
  4. Analýza nákladů a výnosů
  5. Závěr
- Seznam použité literatury  
Seznam zkratk  
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce  
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

- BERÁNEK, J. *Provozujeme pohostinství & ubytování*. 1. vyd. Praha: MAG Consulting, s.r.o., 2004. 180 s. ISBN 80-86724-02-6.
- HORNER, S.; SWARBROOKE, J. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. 1. vyd. Praha: GRADA Publishing, a.s., 2003. 488 s. ISBN 80-247-0202-9.
- MAJEROVÁ, V., a kol. *Sociologie venkova a zemědělství*. 4. vyd. Praha: CREDIT Praha, 2003. 254 s. ISBN 80-213-0651-3.

Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Lenka Halouzková, Ph.D.**

Datum zadání: 20.11.2009

Datum odevzdání: 07.05.2010



Ing. Jana Hakalová, Ph.D.  
vedoucí katedry



prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová  
děkanka fakulty

Místopřísežně prohlašuji, že jsem celou bakalářskou práci vypracovala samostatně.

Datum .....

.....

Pavla Kročilová

# Obsah

1. ÚVOD.....	4
2. KONKURENCE A TRH.....	6
2.1. SROVNÁNÍ ZAŘÍZENÍ DLE CENY UBYTOVÁNÍ.....	7
2.2. SROVNÁNÍ ZAŘÍZENÍ DLE KAPACIT UBYTOVÁNÍ A STRAVOVÁNÍ.....	8
2.3. DOPLŇKOVÉ SLUŽBY ZAŘÍZENÍ.....	9
2.4. POPTÁVKA.....	11
3. PLÁN POSKYTOVANÝCH SLUŽEB.....	16
3.1. UBYTOVÁNÍ .....	20
3.2. STRAVOVÁNÍ.....	20
3.3. DOPLŇKOVÉ SLUŽBY V AREÁLU.....	21
3.4. VYŽITÍ MIMO AREÁL .....	21
4. ANALÝZA NÁKLADŮ A VÝNOSŮ.....	25
4.1. NÁKLADY STÁJÍ A ÚDRŽBY AREÁLU .....	26
4.2. VÝNOSY STÁJÍ A AREÁLU .....	28
4.3. NÁKLADY UBYTOVACÍCH KAPACIT A RELAXAČNÍ ZÓNY .....	31
4.4. VÝNOSY UBYTOVACÍCH KAPACIT A RELAXAČNÍ ZÓNY.....	33
4.5. NÁKLADY RESTAURACE.....	35
4.6. VÝNOSY RESTAURACE .....	37
4.7. SROVNÁNÍ NÁKLADŮ A VÝNOSŮ CELÉHO OBJEKTU.....	38
5. ZÁVĚR .....	41
SEZNAM LITERATURY A JINÝCH ZDROJŮ.....	43
SEZNAM ZKRATEK A SYMBOLŮ .....	45

# 1.Úvod

Chráněná krajinná oblast Bílé Karpaty byla zřízena výnosem Ministerstva kultury v roce 1980. Dnešní skutečná výměra chráněné krajinné oblasti je 746,6Km<sup>2</sup> a na území České republiky se rozprostírá v oblasti okresů Hodonína, Zlína a Uherského Hradiště. Nadmořská výška v této oblasti je v rozmezí od 175–970 metrů. Celá oblast byla po dlouhá staletí kultivována člověkem, zejména však její jižní část, kde se díky harmonickému působení člověka dochovaly mimořádně cenné přírodní hodnoty. Právě pro tyto hodnoty byly Bílé Karpaty zařazeny do evropské biosférické rezervace, v rámci programu Člověk a biosféra, jenž je zaštiťován organizací UNESCO. Této oblasti byl v roce 2000 udělen také Evropský diplom pro chráněná území.

Střední část Bílých Karpat, v okolí Starého Hrozenkova, se nazývá Moravské Kopanice. Název byl odvozen od zde typického obhospodářování malých políček ve velmi neschůdném terénu, kde bylo možno využít pouze manuální okopávání motykami. I pro to se zde neusídlila žádná průmyslová výroba. Současný vzhled Moravských Kopanic vznikl až v období 17. a 18. století vlivem valašské kolonizace. Krajina zde je typická roztroušenou zástavbou, majestátné lesní porosty lemují bezlesé plochy na nichž se střídají sušší části, mokřady, křoviny, menší lesíky a drobná políčka.

Jednou z obcí ležících na moravsko-slovenském pomezí v masívu Bílých Karpat je také obec Vyškovec. Obec se rozkládá na 1119 ha a má celkem 156 chalup, z toho ale jen 67 chalup je trvale obydlených. Vyškovec má nyní kolem 180 obyvatel. Do jeho katastru patří přírodní památky „Chmelinec“ a „Pod Hribovňou“ a přírodní rezervace „Ve Vlčí“. Ve všech těchto oblastech se ve velkém množství vyskytují vzácné druhy živočichů a rostlin, zejména vstavačovitých druhů – orchidejí. Z botanického hlediska je velmi vzácná také oblast zarůstající pastviny

„Štefková“. Mimo těchto přírodních hodnot, zde turisté obdivují romantickou scenérii zdejšího kraje a všude se rozprostírající ticho. Relaxace v této oblasti je tedy doslova balzámem na nervy. Díky podhorskému klimatu zdejší oblast plně vyhovuje také klimatické léčbě dýchacích cest.

Veškeré podmínky přímo vyzývají k rodinné dovolené, aktivnímu odpočinku, či relaxaci v jakékoliv roční době. Právě z těchto důvodů vznikla myšlenka zprovoznění agropenzionu v této oblasti. Aby si návštěvníci této jedinečné lokality mohli plně užívat krás a darů naší přírody a využít při své rekreaci pohodlí a komfort, který bude poskytovat agropenzion Chmelinec. Cílem bude zákazníkům poskytovat jedinečný zážitek z dovolené, kde budou moci relaxovat, sportovat, ochutnávat domácí speciality, či seznamovat se s chovem domácích zvířat a také využití dalších služeb jež jsou nabízeny v nedalekém okolí.

Penzion je nyní ve fázi dostavby, jedná se o komplex v němž se bude nacházet restaurace s potřebným zázemím, pokoje pro hosty se sociálním zařízením, relaxační zóna a ve vedlejší budově budou umístěny stáje s množstvím domácích zvířat. K areálu patří také přilehlé pozemky o výměře 3 ha. V průběhu roku 2010 bude probíhat vybavování pokojů, restaurace a dalších prostor. Předpokládané zprovoznění penzionu je začátek roku 2011.

Tato bakalářská práce má za cíl zpracovat podnikatelský záměr nově vznikajícího agropenzionu Chmelinec se zaměřením především na ekonomickou analýzu jeho provozu. Teoretická část práce analyzuje trh, konkurenci, nabízené služby a rovněž řeší poptávku na daném trhu. Praktická část bakalářské práce je prezentována ekonomickou analýzou nákladů a výnosů agropenzionu Chmelinec.

Při zpracování bakalářské práce byla použita metoda srovnání, popisu, analýzy a syntézy.

## 2.Konkurence a trh

Při zamýšlení jakéhokoliv projektu je velmi důležité neopomenout stanovit si trh, do kterého se agropenzion zařadí a analyzovat jeho hlavní charakteristiky, které budou ovlivňovat podnikání. Konkurence existující či vznikající na tomto trhu musí být pečlivě zhodnocena, aby mohlo být co nejefektivněji využito podnikatelských příležitostí.

Trh cestovního ruchu, ubytovacích a stravovacích služeb je tvořen různě velkými organizacemi, od těch, jež operují na mnoha zahraničních trzích až po malé podniky žijící z omezené tržní oblasti.

Pro účely projektu byla vymezena oblast trhu v rozmezí Starý Hrozenkov, Vápenice, Žitková, Vyškovec, Lopeník a Komňa. V uvedených katastrech byly vybrány zařízení poskytující zároveň stravování a ubytování se samostatným sociálním zařízením. Do této kategorie je zařazeno celkem 10 zařízení z uvedených oblastí.

Jedná se o ubytovací a stravovací zařízení, které se zabývají **hostinskou činností**. Ta je v živnostenském zákoně číslo 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání definována takto: „činnosti spočívající v přípravě a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány.

V rámci živnosti je možno poskytovat ubytování ve všech ubytovacích zařízeních (například hotel, motel, kemp, ubytovna) a v bytových domech, rodinných domech nebo ve stavbách pro rodinnou rekreaci. Pokud zůstane zachována povaha živnosti, lze provádět prodej pomocí automatů (nápojové, občerstvovací), doplňkový prodej (například tabákové výrobky, upomínkové předměty, základní hygienické potřeby), prodej pokrmů a nápojů přes ulici, půjčování novin a časopisů, půjčování stolních společenských her (například karty, šachy), provozování her (například kulečník, bowling).“<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Živnostenský zákon, Příloha č. 1 nařízení vlády č. 278/2008 Sb.

## 2.1. Srovnání zařízení dle ceny ubytování

Cenová politika je v oblasti cestovního ruchu využívána jako konkurenční prostředek mnoha způsoby. Nové zařízení vstupující na trh lákají zákazníky na nízké zaváděcí ceny, jiné zařízení využívají slevy na poslední chvíli, skupinové slevy a akce. Naopak vysoké ceny mají za úkol odlišit zařízení na základě exkluzivity a prestiže.

Jako první sledovaný faktor je tedy vymezena cena za ubytování. Jelikož ceny ubytování se v průběhu kalendářního roku u jednotlivých zařízení mohou měnit, v závislosti na vytíženosti ubytovacích kapacit, jsou pro snadnější srovnání použity ceny průměrné. Zařízení jsou seřazena dle ceny ubytování od nejvyšší ceny po nejnižší. Informace jsou uvedeny v tabulce číslo 2.1.1.

Z tabulky č.2.1.1. vyplývá, že průměrná cena ubytování v dané lokalitě je 573Kč na osobu za noc. Cena ubytování je však odvislá od mnoha faktorů. Mezi tyto faktory jsou řazeny celková kapacita zařízení v ubytovací části, kapacita stravovací části, nabízené doplňkové služby, okolí zařízení, služby v blízkosti zařízení, umístění zařízení např.(památkové zóny, lázeňská města) a v neposlední řadě celkový vizuální dojem který zákazník má při pohledu na dané zařízení.



**Tab. 2.1.1 Srovnání konkurenčních zařízení dle cen ubytování**

<b>Název zařízení</b>	<b>Průměrná ubytování osobu/noc/Kč</b>	<b>cena na</b>
Hotel Kopanice <sup>2</sup>		1.350,-
Horská chata Jana <sup>3</sup>		1.125,-
Penzion Patrik <sup>4</sup>		1.025,-
RS Monte Lope <sup>5</sup>		375,-
Agroturistická ubytovna Vápenice <sup>6</sup>		350,-
Horská chata Arnika <sup>7</sup>		350,-
RS Lopeník <sup>8</sup>		320,-
RS Kopánky <sup>9</sup>		305,-
Horská chata Valmont <sup>10</sup>		275,-
RS Kordárna <sup>11</sup>		250,-
<b>Průměrná cena v Kč</b>		<b>573,-</b>

## 2.2. Srovnání zařízení dle kapacit ubytování a stravování

Je mnoho způsobů jak lze poskytovat ubytování, ale obvykle se veškeré typy dají rozdělit na tři skupiny podle toho, jaké služby poskytují. Plné, částečné nebo žádné.

Tato část je zaměřena na srovnání zařízení dle ubytovacích kapacit a kapacit pro stravování. U jednotlivých středisek je bráno v úvahu pouze ubytování se samostatným sociálním zařízením. V tabulce č.2.2.1. jsou údaje seřazeny podle ubytovacích kapacit od nejvyšších po nejnižší. Počty ubytovacích kapacit mají pro naši potřebu větší význam než kapacity stravování.

<sup>2</sup> <http://www.hotelkopanice.cz/>

<sup>3</sup> <http://horska.chata.sweb.cz/>

<sup>4</sup> <http://www.mikulcinvrch.cz/>

<sup>5</sup> <http://www.montelope.info/>

<sup>6</sup> <http://www.accomodation.cz/phps/ubyt/cz.php?pcobj=65>

<sup>7</sup> <http://www.horskachata-arnika.cz/>

<sup>8</sup> <http://www.lopenik.cz/>

<sup>9</sup> <http://www.hotel-kopanky-stary-hrozenkov.abc-ubytovani.info/>

<sup>10</sup> <http://www.horskachatavalmont.cz/>

<sup>11</sup> <http://www.staryhrozenkov.cz/obec/ubytovani.asp?ID=kordarna>

Z tabulky č.2.2.1. vyplývá, že celková kapacita ubytování je 374 osob na den.

Dále bylo porovnáním stravovacích kapacit zjištěno, že 60% zařízení poskytuje stravování jak pro ubytované hosty tak pro veřejnost. Zbývajících 40% jsou střediska, která jsou výhradně zaměřena na stravování ubytovaných.

**Tab. 2.2.1 Srovnání zařízení dle kapacity ubytování a stravování**

<b>Název zařízení</b>	<b>Kapacita ubytování</b>	<b>Kapacita stravování</b>
RS Kopánky	55	95
Hotel Kopanice	52	70
Horská chata Valmont	45	50
RS Kordárna	42	50 (jen pro ubytované)
RS Lopeník	36	60
Agroturistická ubytovna Vápenice	35	35 (jen pro ubytované)
Horská chata Jana	28	50
RS Monte Lope	21	80
Penzion Patrik	20	32 (jen pro ubytované)
Horská chata Arnika	40	40 (jen pro ubytované)
<b>Celková kapacita</b>	<b>374</b>	<b>562 (405 pro veřejnost)</b>

### 2.3. Doplnkové služby zařízení

Produkty zařazené v doplňkových službách mohou být „přírodní“ či uměle vytvořené. Mezi přírodní lze zařadit veškeré aktivity související s okolní krajinou, například turistika. Mohou však být i uměle vylepšené, vytvoření piknikových míst nebo zcela uměle vytvořené, jako třeba vybudované sportovní hřiště. Hlavním prvkem těchto produktů je dosažitelnost klientovi běžnými dopravními prostředky.

Nyní jsou uvedeny doplňkové služby, které může zákazník využít ve sledovaných zařízeních. Pro různorodost těchto služeb nejsou informace seřazeny v tabulce, ale je uveden pouze informační výpis.

***Hotel Kopanice:***

relaxační bazén, Whirpool, relaxační zimní zahrada, sauna, Kneippův chodník, fitness, masážní SPA vana, relaxační vany, masážní křeslo, infrakabina, lymfodrenáž, vertikální solárium, galvanická žehlička, masáže (regenerační rekondiční masáž, Thajská masáž nohou, Indická masáž hlavy, čokoládová masáž, anticelulitidová masáž, liftink obličeje, medová masáž, masáž lávovými kameny, thalasoterapie), tenis, bowling, minigolf, nordic walking – s instruktorem, branné aktivity, projížďka kočárem, dětské hřiště, stolní hry.

***Penzion Patrik:***

venkovní bazén, dětský bazének, stolní tenis, ohniště, dětské hřiště, šipky.

***Horská chata Arnika:***

dětské hřiště.

***RS Lopeník:***

posilovna, sauna, kulečnick, šipky, stolní tenis, dětské hřiště.

***RS Kopánky:***

stolní tenis, asfaltové hřiště, venkovní bazén, ohniště, minigolf, dětské hřiště.

***Horská chata Valmont:***

multifunkční sportovní hřiště, ohniště, venkovní bazén.

### **RS Kordárna:**

sportovní hřiště, dva venkovní bazény.

Ostatní ubytovací zařízení neposkytují v rámci svého objektu žádné doplňkové služby.

Hotel Kopanice a horská chata Valmont nabízejí využití svých doplňkových služeb i pro účely veřejnosti.

Z uvedených informací vyplývá, že v oblasti poskytování rekreačních služeb není srovnání zcela možné, neboť střediska jsou ve většině případů odlišná v mnoha směrech. V této oblasti se tedy jedná o tak zvanou monopolistickou konkurenci. Což znamená, že na trhu jsou služby jenž můžeme zahrnout do jednoho okruhu, ale nejsou identické. Tato tržní struktura se nejvíce přibližuje dokonalé konkurenci.

## **2.4. Poptávka**

Cestovní ruch je v Evropě považován za nejrozsáhlejší ekonomickou aktivitu s dalším potenciálem růstu. Hlavním faktorem poptávky cestovního ruchu je nejen lokalita, ale také sezónnost. Lze pozorovat i nástup nového celoevropského trendu, spojeného s větší útratou rodin za dovolenou a služby s ní spojené. Také roste počet rodin jež si mohou dovolit jet na dovolenou několikrát ročně. Tyto rodiny také během roku podnikají krátké výlety.

Poptávku po využití ubytování na dříve vymezeném trhu není z ekonomického hlediska možno přesně zjistit. Proto jsou využity informace Českého statistického úřadu<sup>12</sup> z oblasti Zlínského kraje. Údaje ČSÚ uvádí ve statistické ročence pro rok 2009, zde uvedeno v tabulkách č. 2.4.1. až 2.4.3.

---

<sup>12</sup> [www.czso.cz/](http://www.czso.cz/)

**Tab. 2.4.1 Výkony hromadných ubytovacích zařízení cestovního ruchu podle krajů v roce 2008<sup>13</sup>**

ČR,kraje	Přenocování celkem	Průměrný počet přenocování	Průměrná doba pobytu (dny)	Čisté využití lůžek <sup>1)</sup> (%)	Využití pokojů <sup>1)</sup> (%)
Česká republika	39.283.474	3,1	4,1	35,7	42,4
Zlínský kraj	1.682.314	3,4	4,4	34,0	39,6
<sup>1)</sup> u hotelů a penzionů					

**Tab. 2.4.2 Tuzemské delší cesty českých občanů podle místa pobytu v roce 2008\*)<sup>14</sup>**

ČR,kraje	Celkem (tis.)	Přenocování (tis.)	Průměrný počet přenocování	Průměrné výdaje na 1 delší cestu (Kč)
Česká republika	4.919,3	38.203,6	7,8	4.496,-
Zlínský kraj	314,9	2.377,2	7,5	4.055,-
*)údaje z výběrového šetření cestovního ruchu				

**Tab. 2.4.3 Tuzemské kratší cesty českých občanů podle místa pobytu v roce 2008\*)<sup>15</sup>**

ČR, kraje	Celkem (tis.)	Přenocování (tis.)	Průměrný počet přenocování	Průměrné výdaje na 1 kratší cestu (Kč)
Česká republika	13.154,8	24.597,4	1,9	1.357,-
Zlínský	350,4	692,0	2,0	1.894,-
*) údaje z výběrového šetření cestovního ruchu				

<sup>13</sup> [http://www.czso.cz/xz/edicniplan.nsf/t/80003CB329/\\$File/721011091014.xls](http://www.czso.cz/xz/edicniplan.nsf/t/80003CB329/$File/721011091014.xls)

<sup>14</sup> [http://www.czso.cz/xz/edicniplan.nsf/t/80003CB264/\\$File/721011091015.xls](http://www.czso.cz/xz/edicniplan.nsf/t/80003CB264/$File/721011091015.xls)

<sup>15</sup> [http://www.czso.cz/xz/edicniplan.nsf/t/80003CB2F2/\\$File/721011091016.xls](http://www.czso.cz/xz/edicniplan.nsf/t/80003CB2F2/$File/721011091016.xls)

Informace uvedené v tabulkách ČSÚ jsou zjištěny z výběrových šetření cestovního ruchu. ČSÚ při výběrovém šetření přesně definuje pojmy se kterými pracoval při sběru dat. Tyto pojmy jsou dále uvedeny.

**„Hromadné ubytovací zařízení** jsou zařízení s minimálně pěti pokoji nebo deseti lůžky, která pravidelně nebo nepravidelně poskytují přechodné ubytování hostům (včetně dětí) za účelem dovolené, cesty, lázeňské péče, služební cesty, školení, kursu, kongresu, symposia, děti do školy v přírodě, letní a zimní dětské tábory. Jsou rozděleny podle kategorie, určující druh ubytovacího zařízení a třídy definování požadavků na vybavení, úroveň a rozsah služeb spojených s ubytováním. Hromadná ubytovací zařízení patří hotely, penziony, rekreační byty, kempech, turistických ubytovnách a dalších zařízení.

**Hotel** je ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty s různým rozsahem poskytovaných služeb, v závislosti na své třídě, rozdělených do pěti tříd označeny hvězdičkami.

**Penzion** je ubytovací zařízení s nejméně 5 pokoji pro hosty rozděleny do čtyř tříd, které poskytují omezený rozsah sociálních a doplňkových služeb hotelu. Ubytovací služby jsou však srovnatelné s těmi, k dispozici odpovídající třídou hotelu.

**Postele** v ubytovacích zařízeních udávají počet všech stálých lůžek, která slouží pro noční odpočinek hostů (vylučují přistýlky). Průměrná cena za ubytování jsou uvedeny ceny bez snídaně (pokud je cena za snídaně je zahrnuta v ceně pokoje) a bez DPH.

**Hosté** v ubytovacím zařízení je každá osoba včetně dětí (kromě vlastníků a provozní personál ubytovacího zařízení), která použila služeb ubytovacího zařízení k přechodnému ubytování. Osoby, které používají

služeb ubytovacího zařízení pro přechodné ubytování za účelem zaměstnání nebo studia nejsou zahrnuty. Doba pro přechodné ubytování, nesmí přesáhnout 1 rok lze hosta považovat za účastníka cestovního ruchu. Bydliště (domácí návštěvník) je považován za osobu s trvalým pobytem v České republice. Může tedy být občan Česká republika, stejně jako cizí občan trvale žijící v České republice. -Nerezident (zahraniční návštěvník), je tedy osoba, která trvale žije v jiné zemi (včetně občanů České republiky trvale žijících v zahraničí).

**Průměrná cena za ubytování** za osoby a noc představuje podíl čisté roční tržby za ubytování a počtu přenocování návštěvníků za daný rok. Je dána cenou bez snídaně (pokud je cena snídaně je zahrnuta v ceně pokoje) a bez daně z přidané hodnoty.

**Průměrná délka pobytu** je o jednotku vyšší než průměrný počet přenocování. Čisté využití lůžek udává čistou obsazenost stálých lůžek pro které byly skutečně k dispozici pro hosty. Výpočet vychází z průměrného počtu volných lůžek a počet dní, kdy byl spuštěn ubytovacího zařízení. Využití pokojů dává čistá míra obsazenosti pokojů. Výpočet vychází z počtu realizovaných pokoj-dní (tj. celkového počtu dnů, kdy byly místnosti obsazeny alespoň jedním hostem) a celkový počet pokojů-dnů.

**Delší cesty** je cesta považována za účelem trávení volného času a rekreace, v němž osoba pobývala v noci nejméně čtyřikrát za sebou mimo své obvyklé prostředí.

**Krátký výlet** je cesta považována za účelem trávení volného času a rekreace, v němž osoba pobývala v noci alespoň jednou, ale ne více než třikrát za sebou mimo své obvyklé prostředí (včetně víkendových pobytů).

**Přenocování** odkazuje na ubytování na noc v hromadném ubytovacím zařízení nebo ubytování na noc v soukromí, ať už placené, či nikoliv, tj. ve vlastní chalupu, u příbuzných či známých nebo v přírodě. Součástí programu je i noci strávené v dopravních prostředcích (vlak nebo autobus) a od cíle cesty na dopravní prostředek, na okružní jízdy, a během cesty z jednoho místa na druhé.

**Výdaje** na krátké a dlouhé cesty zahrnují:

- výdaje na výlet,
- výdaje na ubytování mimo vlastní cestu (včetně jídla zahrnuta v ceně ubytování),
- výdaje na stravování mimo vlastní cestu,
- výdaje za dopravu mimo cestu správnou,
- nákupy zboží v obchodech,
- ostatní výdaje.

Celkové výdaje nezahrnují nákupy zboží, kapitálu, zboží, peněžní předáno příbuzným po dobu cesty (který není platba za turistické zboží a služby), dary pro instituce apod."

Z uvedených informací v tabulkách, je usuzováno, že i ve stanovené oblasti bude průměrná délka přenocování 3 až 4 noci a délka pobytu tedy asi 4,5 dne. Zprůměrováním výdajů na delší a kratší cesty vyšla částka útraty za tuto dobu 2.975Kč zaokrouhleně. V dalších analýzách bude využito hodnoty čistého využití lůžek 34%. Hodnota čistého využití lůžek je převzata z tabulky číslo 2.4.1.



### **3. Plán poskytovaných služeb**

Různé tržní segmenty mají různé potřeby, což určuje typy zařízení, jež jim je potřeba nabídnout. Charakter trhu ubytovací jednotky se může v průběhu roku měnit. Horské zařízení budou v letních měsících využívány turisty s individuálně rozloženými časovými možnostmi a v zimě budou využity lyžaři.

Kapitola se zaměřuje na služby, které budou poskytovány klientům v agropenzionu Chmelinec. V tomto případě jsou prioritní skupinou zákazníků rodiny s dětmi. V penzionu budou tedy zohledněny potřeby těchto zákazníků.

Hostinská činnost, jež bude provozována v agropenzionu však musí dodržovat podmínky uvedené v zákoně číslo 285/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, a k nim vydané prováděcí předpisy. Mezi nejdůležitější části tohoto zákona, z pohledu této práce, jsou vybrány paragrafy číslo 21a, 23 a 24 s jejich citací:

#### **§ 21a**

##### **Ubytovací služby**

„Osoba poskytující ubytování v ubytovacích zařízeních v rámci jí provozované hostinské živnosti a osoba provozující živnost ubytovací služby, s výjimkou osob poskytujících ubytování v bytových domech, v rodinných domech a ve stavbách pro individuální rekreaci, jsou povinny vypracovat provozní řád. V provozním řádu uvedou podmínky činnosti, zásady prevence vzniku infekčních a jiných onemocnění, způsob zacházení s prádlem a způsob očisty prostředí ubytovacího zařízení. Provozní řád a jeho změny předloží před jejich přijetím ke schválení příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví. Provozní řád je osoba povinna změnit vždy při změně podmínek pro poskytování služby.

## § 23

(1) Stravovací službou je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu.

(2) Pokrmem je potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.

(3) Stravovací službu může osoba, která ji provozuje, poskytovat pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení upraveným prováděcím právním předpisem.

(4) Osoba, která hodlá provozovat stravovací službu, je povinna nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, jakož i den ukončení provozu stravovací služby. Právnícká osoba v oznámení dále uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání podle zvláštních právních předpisů obchodní firmu a bydliště. Tato povinnost se nevztahuje na osobu, která hodlá provozovat stravovací službu v jiných zařízeních stravovacích služeb, s výjimkou stálých a sezónních stánků.

## § 24

(1) Osoba provozující stravovací službu je dále povinna

a) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které vyhovují požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy nebo na základě právních předpisů vydaným rozhodnutím orgánu ochrany veřejného zdraví; látky, suroviny, polotovary a potraviny skladovat za podmínek stanovených zvláštními právními předpisy,

b) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,

c) určit ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech jejich kontrol; při stanovení kritických bodů a jejich evidenci postupovat způsobem upraveným prováděcím právním předpisem,

d) dodržovat podmínky upravené prováděcím právním předpisem pro výrobu, přípravu, rozvoz, přepravu, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu, včetně zmrazených a zchlazených pokrmů,

e) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům upraveným prováděcím právním předpisem, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,

f) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,

g) dodržovat při odběru a uchovávání vzorků pokrmů postup upravený prováděcím právním předpisem,

h) v rozsahu a za podmínek upravených zvláštním právním předpisem pro potraviny vypočítat a označit výživovou hodnotu podávaných pokrmů, u kterých uvádí na jídelním lístku výživové tvrzení,

i) při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze bezpečné materiály a předměty,

j) zajistit, aby fyzické osoby činné při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě a skladování pokrmů a při jejich uvádění do oběhu používaly po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,

k) zajistit dodržování zákazu kouření v rozsahu stanoveném zvláštním právním předpisem,

l) zajistit pro zaměstnance vykonávající činnosti epidemiologicky závažné pravidelné proškolení k získání a udržení znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví; o provedených školeních vést záznam.

(2) Pokrmy, s výjimkou cukrářských výrobků, nesmí osoba provozující stravovací služby chemicky konzervovat a přibarvovat. Cukrářské výrobky lze pouze přibarvovat, a to za podmínek upravených prováděcím právním předpisem.

(3) Ve školní jídelně, v menze, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče a při stravování zaměstnanců osoba provozující stravovací služby nesmí podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb. V ostatních stravovacích službách lze tyto pokrmy připravovat a podávat pouze na základě jednotlivé objednávky spotřebitele.

(4) Osoba provozující stravovací služby, která používá k výrobě nebo přípravě pokrmů volně rostoucí nebo pěstované jedlé houby z vlastního sběru nebo pěstování, musí mít osvědčení prokazující znalost hub podle zvláštních právních předpisů nebo za podmínek těchto zvláštních právních předpisů ustanoveného odpovědného zástupce, který má osvědčení prokazující znalost hub.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> <http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-258-2000-sb-o-ochrane-verejneho-zdravi/cele-zneni/>

### 3.1. Ubytování

Hosté budou mít k dispozici ubytování ve čtyřech mezonetových pokojích se samostatným vstupem z ochozu budovy. V každém pokoji budou umístěny čtyři lůžka. Z toho dvě ve spodní části a dvě v části vrchní. Pro děti bude možnost zapůjčení dětské postýlky. Každý pokoj má samostatné sociální zařízení se sprchovým koutem. Na pokoji bude možnost pevného připojení na internet. Ubytování bude umožněno i se psem.

Ubytování bude poskytováno pouze v kombinaci s polopenzí.

### 3.2. Stravování

Stravování bude v penzionu k dispozici pro ubytované celoročně a pro veřejnost pouze v letních měsících v prostorách letní terasy. Pro veřejnost z kapacitních důvodů k dispozici jen prodej nápojů a drobného pohoštění. Pro ubytované bude zajišťována polopenze. Snídaně formou švédského stolu. Večerní stravování zajištěno výběrem ze dvou menu skládající se z polévky a hlavního jídla. Po celý den si budou moci hosté objednat také drobné pohoštění a domácí speciality dle denní nabídky.

Při přípravě pokrmů budou maximálně využívány suroviny z ekofaremu z blízkého okolí. Večeře si hosté objednájí den předem.

Při pozitivním vývoji penzionu a zájmu hostů bude přidána možnost obědů.

### 3.3. Doplnkové služby v areálu

Z doplňkových služeb budou moci hosté využít saunu, posilovnu, whirlpool pro pět osob a venkovní bazén.

Pro děti bude připraveno dětské hřiště s houpačkami, skluzavkami a prolézačkami a v letních měsících trampolína.

Dále budou mít ubytovaní přístup do stájí, kde se budou moci seznámit s chovem domácích zvířat a s jejich ošetřováním. Kapacita stájí je pět koní, z čehož dva boxy budou nabízeny veřejně pro ustájení soukromých koní. Dále je zde vyčleněno místo pro chov skotu, ovci a koz, případně prasat. V areálu bude dále chována drůbež a králíci. Klienti se budou moci účastnit, za dohledu ošetřovatele, péče o tato zvířata. Jak pro ubytované tak pro veřejnost bude k dispozici výuka jízdy na koni či vození dětí.

Hostům i veřejnosti bude umožněno zakoupit bio výrobky, které budou přímo produkcí areálu agropenzionu. Jako například bio zeleninu, bio ovoce, mléčné bio výrobky.

V restauraci budou k dispozici stolní hry. V areálu bude k dispozici také úschovna kol a lyží.

V případě pozitivního vývoje po zprovoznění se plánuje rozšíření doplňkových služeb v areálu.

### 3.4. Vyžití mimo areál

Návštěvnické atraktivity jež mohou zákazníci využít jsou děleny na čtyři hlavní typy:

- přírodní prvky krajiny, například lesy, jeskyně, řeky, pláže,
- člověkem vytvořené artefakty, které původně nesloužily jako návštěvnické atraktivity, ale nyní alespoň z části slouží, například katedrály, hrady a zámky,

- člověkem vytvořené artefakty, které byly vytvořeny speciálně jako návštěvnické atraktivity, například zábavní parky,
- speciální události a festivaly, které nemají fyzický ani trvalý charakter, ale v konkrétní přitahují návštěvníky k určitým lokalitám.

U prvních dvou typů není hlavním cílem přilákat co nejvíce lidí, ale spíše usměrňovat poptávku, aby aktivita nebyla poškozována nadměrnou návštěvností. Oproti tomu u třetí a čtvrté kategorie je hlavní navýšení počtu návštěvníků a tím i zvýšení tržeb.

Okolí penzionu přeje jak sportovnímu tak kulturnímu vyžití. Pro úplnost jsou uváděny jednotlivé varianty vyžití i s hlavními zajímavostmi.

**Houbaření** – místní lesy osloví vášnivé houbaře velkým množstvím hub.

**Turistika** - Bílé Karpaty jsou protkány řadou značených turistických stezek, turisté zde mohou také využít naučných stezek. Nejblíže areálu je naučná stezka Okolo Hrozenka, Naučná stezka představuje na 12 zastaveních přírodu, historii a tradice Kopanic. Trasu dlouhou 18 km lze rozdělit na dvě části: 5 km krátkou „severní“ a delší „jižní“ dlouhou 13 km.<sup>17</sup>

**Cyklistika** - Pro cykloturisty je přichystaná například překrásná cyklotrasa Bílé Karpaty, velký a střední okruh Bílými Karpaty a region Uherskobrodsko protíná rovněž dálková Beskydsko-karpatská magistrála.<sup>18</sup> Cykloturisté mohou rovněž využít naučné stezky, které jsou sjízdné na horských kolech.

---

<sup>17</sup> <http://www.slovacko.cz/>

<sup>18</sup> <http://www.vychodni-morava.cz/>

**Zimní sporty** – V okolí se nacházejí čtyři komplexně vybavená moderní zimní střediska se sjezdovkami, běžeckými tratěmi a vleky. Jsou to lyžařská střediska Lopeník, Vápenice-Mikulčín vrch, Strání-Štrbáň a sjezdovka v Nezdenicích. V jednotlivých areálech se nacházení i běžecké tratě.

**Zámky** – K dispozici je nově zrekonstruovaný novogotický zámek Nový Světlov v Bojkovicích nebo nedokončený zámek v Uherském Brodě ve kterém je nyní muzeum.

**Církevní památky** – Mezi cenné církevní stavby řadíme barokní farní kostel Neposkvrněného početí Panny Marie v Uherském Brodu nebo rovněž barokní Kostel sv. Vavřince v Bojkovicích. Příklady gotické architektury je kostel Mistra Jana Husa v Uherském Brodě. Zdejší kostely spolu s radnicí, Panským domem a zbytky hradeb tvoří jádro Uherskobrodské městské památkové zóny.

**Rozhledny** – 22 metrů vysoká dřevěná rozhledna na Velkém Lopeníku<sup>19</sup>

**Muzea a galerie** – Můžete navštívit několik muzejních expozic. Pokud vás zajímá postava myslitele Jana Ámose Komenského, asi byste měli zamířit do nejvýznamnější komeniologické expozice na světě v uherskobrodském muzeu. Památníky věnované Komenskému najdete ale také v Komni a v Nivnici. V Bojkovicích na Novém Světlově můžete rovněž navštívit muzejní expozici dokumentující život na Bojkovicku. Ve Vlčnově v domě č.p. 57 se můžete seznámit s tím jak žili a pracovali střední zemědělci, v Dolním Němčí zase najdete "Muzeum Na mlýně" v č.p. 105.

---

<sup>19</sup> <http://www.rozhlednyunas.cz/>



Muzejní expozicí pod širým nebem lze nazvat areály vinných búd ve Vlčnově a Veletinách. V Uherském Brodu můžete rovněž navštívit hvězdárnu. Největší soubor 65 objektů najdete v Muzeu vesnice jihovýchodní Moravy ve Strážnici, kde můžete vidět příklad osady z Moravských Kopanic nebo vodní či vinohradnické stavby.

**Kulturní akce během roku** – K nejznámějším folklórním akcím určitě patří Vlčnovské slavnosti - jízda králů, pořádané o poslední květnové neděli, Kopaničářské slavnosti, které se konají v polovině července za účasti folklórních souborů z obou stran moravsko-slovenského pomezí nebo Festival masopustních tradic Fašank taktéž s mezinárodní účastí, který probíhá v únoru ve Strání. K zajímavým akcím určitě patří i Brodský jarmark a dny Naardenu, které probíhají v červnu, červencová Cyrilometodějská pouť a proslulá Růžencová pouť, která probíhá v říjnu v Uherském Brodě.

**Blízká města** – Mezi blízká města se řadí Uherský Brod, ve kterém mimo zmíněných kulturních památek můžete navštívit také aquapark či slovenský Trenčín, který rovněž oplývá kulturním vyžitím.<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup> [www.trencin.sk](http://www.trencin.sk)

## 4. Analýza nákladů a výnosů

Analýza nákladů a výnosů je metoda používaná k hodnocení projektů a je využívána hlavně pro projekty financované z veřejných zdrojů. Podstatou analýzy nákladů a výnosů je zohlednění nejen finanční stránky projektu, ale i vlivu na životní prostředí, společenský prospěch a další.

Pro účely této bakalářské práce bude analýza nákladů a výnosů zjednodušena. Bude provedeno srovnání nákladů a výnosů, zjištěna doba návratnosti investice a slovně vyjádřeny výhody a nevýhody projektu z hlediska společenského.

Následující část sumarizuje náklady na vybavení a provoz penzionu a výnosy z provozu plynoucí.

Z důvodu přehlednosti lze celý komplex rozdělit do tří částí:

- stáje a údržba areálu,
- ubytovací kapacity s relaxační zónou penzionu,
- restaurace.

Náklady a výnosy jsou uváděny v předpokládané výši a sledovány odděleně. Financování zjištěných nákladů, jak jednorázových, tak pravidelných je uvedeno v kapitole zabývající se výnosy z provozu.

Zjištěné výsledky budou zhodnoceny a využity pro analýzu budoucího rozvoje penzionu.

Některé vybavení areálu nebude v uvedených výpočtech zohledněno, jelikož bylo nabyto darováním, případně tímto způsobem bude získáno do doby zprovoznění penzionu.

#### 4.1. Náklady stájí a údržby areálu

Náklady stájí jsou rozděleny na náklady jednorázové, které je nutné vynaložit při vybavování stájí a technického zázemí areálu a na pravidelné měsíční náklady.

Mezi jednorázové náklady stájí a areálu je zařazeno vybavení mechanizací, která bude používána pro údržbu pozemků. Dále je zohledněno vybavení stájí pro chov hospodářských zvířat.

Jelikož přilehlé pozemky je potřeba udržovat již nyní, některá mechanizace je již k dispozici. Pro přehlednost např. traktor, mulčovač, bubnová sekačka, zahradní sekačka, motorová pila. Z vnitřního vybavení stájí jsou k dispozici boxy pro hospodářská zvířata. Informace o dovybavení a nákupu zvířat jsou zobrazeny v tabulce č. 4.1.1.

Jednorázové náklady budou vynaloženy v průběhu roku 2010. Ceny jednotlivého vybavení jsou určeny dle reálných cen aktuálního trhu. Jednorázové náklady byly stanoveny v celkové výši 1.149.303 Kč.

Pro zjištění předpokládaných pravidelných měsíčních nákladů bylo použito odhadů. A to z důvodu různých sezónních prací, které by v jednotlivých měsících náklady silně ovlivňovaly a přesné sledování pravidelných nákladů by v této fázi bylo příliš časově a ekonomicky náročné. Pravidelné měsíční náklady stájí a areálu jsou zobrazeny v tabulce č. 4.1.2. V těchto pravidelných nákladech je počítáno s jedním pracovníkem pracujícím na dohodu o pracovní činnosti. Pracovník bude pracovat pět dní v týdnu, po třech hodinách. Uvedené časové rozložení je dostačující pro obstarání hospodářských zvířat.

Ceny jednotlivých položek byly určeny dle reálných cen aktuálního trhu. Měsíční náklady stájí a areálu jsou odhadovány v průměru na 12.703 Kč.

**Tab. 4.1.1 Jednorázové náklady stájí a areálu**

<b>umístění vybavení</b>	<b>specifikace vybavení</b>	<b>počet kusů</b>	<b>cena v Kč za jednotku s DPH</b>	<b>Celkem Kč</b>
vybavení sedlovny	věšáky na sedla	5	350,-	1.750,-
	věšáky na uzdečky	8	21,-	168,-
vybavení stáje	vidle místovací	1	200,-	200,-
	držáky na solný liz	6	100,-	600,-
	krmný žlab	6	430,-	2.580,-
	kroužky uvazovací	10	39,-	390,-
	dojící zařízení	1	27.000,-	27.000,-
	napáječka	5	600,-	3.000,-
nákup zvířat	ovce	3	2.500,-	7.500,-
	skot	1	10.000,-	10.000,-
	slepice	5	40,-	200,-
	králíci	2	150,-	300,-
vybavení na údržbu areálu	fréza na sníh (pásová)	1	83.000,-	83.000,-
	obracecí stroj	1	173.815,-	173.815,-
	vysokotlaký lis	1	324.000,-	324.000,-
	rozmetadlo chlívské mrvy	1	358.800,-	358.800,-
	vlečka (malá)	1	156.000,-	156.000,-
<b>celkem (Kč) s DPH</b>				<b>1.149.303,-</b>

**Tab. 4.1.2 Pravidelné měsíční náklady stájí a areálu**

	<b>počet</b>	<b>cena v Kč za jednotku(s DPH, včetně odvodů)</b>	<b>Celkem Kč</b>
elektrická energie	----	----	500,-
nafta (v litrech)	30	27,2,-	816,-
benzín (v litrech)	10	28,7,-	287,-
sláma (balík 300kg)	2	300,-	600,-
oves (v metrácích)	4,5	400,-	1.800,-
pšenice (v metrácích)	2	350,-	700,-
krmné doplňky	2	1.000,-	2.000,-
ostatní (Kč)	----	----	1.000,-
zaměstnanec/brigádník	1	5.000,-	5.000,-
<b>celkem (Kč) s DPH</b>			<b>12.703,-</b>

## 4.2. Výnosy stájí a areálu

Výnosy stájí a areálu agropenzionu budou realizovány jednak z vlastních zdrojů a jednak z dotací EU. Samostatné financování bude zajišťováno prodejem služeb nabízených v areálu. Mezi tyto bude zařazeno:

- ustájení koní soukromých vlastníků,
- prodej sena,
- provádění služeb mechanizací,
- prodej domácích produktů ze dvora,
- výuka jízdy na koních,
- péče o hospodářská zvířata.

**Ustájení koní soukromých vlastníků** - Cena za ustájení koně na den je 150 Kč a nezahrnuje služby veterinárního lékaře a podkovářské služby. Celková cena, uvedená v tabulce 4.2.1, je stanovena jako 75% možné měsíční kapacity. K dispozici jsou 2 boxy pro ustájení koní soukromých vlastníků. Výpočet tržeb je uveden dále.

Výpočet tržeb:

Měsíční tržba za 2 ustájené koně za celý měsíc:

$$(150 \times 30) \times 2 = 9.000 \text{ Kč}$$

75% využití prostor:

$$9.000 \times 0,75 = 6.750 \text{ Kč}$$

**Prodej domácích produktů tzv. „ze dvora“** – prodej vlastních bioproduktů živočišného a rostlinného původu konečnému spotřebiteli. Měsíční příjem je stanoven odhadem.

**Výuka jízdy na koních** - Cena jedné výukové hodiny jízdy na koni je stanovena na 200 Kč. V ceně je přichystání koně na hodinu a služby kvalifikovaného cvičitele. Množství výukových hodin je stanoveno odhadem na 25 za měsíc. Služba bude poskytována i veřejnosti.

**Péče o hospodářská zvířata** - Za úplaty 200 Kč na den bude ubytovaným hostům umožněno účastnit se na péči o hospodářská zvířata. Předpokládané využití služby je 12krát do měsíce a to hlavně dětmi.

Předpokládané měsíční výnosy z uvedených služeb jsou uvedeny v tabulce č. 4.2.1, jejich celková hodnota je 18.950 Kč měsíčně.

**Tab. 4.2.1 Měsíční výnosy stájí a areálu**

	<b>Výnosy za měsíc v Kč</b>
<b>Ustájení koní soukromých vlastníků</b>	6.750,-
<b>Prodej sena</b>	300,-
<b>Provádění služeb mechanizací</b>	1.500,-
<b>Prodej domácích produktů ze dvora</b>	3.000,-
<b>Výuka jízdy na koních</b>	5.000,-
<b>Péče o hospodářská zvířata</b>	2.400,-
<b>Celkem Kč</b>	<b>18.950,-</b>

Další výnosy jsou počítány z dotačních programů, které jsou stanoveny Ministerstvem zemědělství ČR ve spolupráci s Evropským zemědělským fondem pro rozvoj venkova. Mezi konkrétní dotační programy patří opatření I.3.2. Zahájení činnosti mladých zemědělců, tato dotace je jednorázová a lze z ní pořizovat zemědělskou techniku. Dále

program SAPS – jednotná platba na plochu, jedná se o platby vztahující se k množství a zařazení obhospodařované půdy a LFA- méně příznivé oblasti. LFA platby jsou spojeny s oblastmi ve kterých je např. zvláštní ochranné pásmo z důvodu výskytu ohrožených druhů zvířat a rostlin, případně velká svažitost terénu či málo se vyskytující krajinné prvky, jako jsou mokřady, solitérní stromy, stromořadí apod. O tyto dotace lze žádat každoročně, jejich výše je závislá na podmínkách které jsou pro daný rok vyhlášeny a na směnném kursu, neboť částky dotací jsou uváděny v eurech, ale vypláceny v Kč.

V průběhu roku 2010 je možno podávat žádosti o dotace na SZIF – Státní zemědělský intervenční fond. Jejich charakteristika bude provedena odděleně, aby mohla být analyzována míra soběstačnosti této části penzionu. Jejich objem je uveden v tabulce číslo 4.2.2. Částky dotačních podpor jsou stanoveny po konzultaci s pověřenými pracovníky SZIF.

**Tab. 4.2.2 Vyčíslení dotačních podpor**

	<b>Jednorázové</b>	<b>Pravidelné</b>
<b>Zahájení činnosti mladých zemědělců</b>	1.100.000,-	-----
<b>Jednotná platba na plochu cca</b>	-----	10.000,-
<b>Méně příznivé oblasti cca</b>	-----	20.000,-
<b>Celkem</b>	<b>1.100.000,-</b>	<b>30.000,-</b>

Jednorázové náklady budou z části financovány z dotačních titulů. Především nákup zemědělské techniky je plánován z dotačního programu zahájení činnosti mladých zemědělců. V případě neposkytnutí této dotace bude nákup strojů rozložen do následujících let a financován z dosažených výnosů.

Při srovnání uvedených informací o nákladech a výnosech, lze odhadovat, že fungování stájí a areálu bude soběstačné. Výnosy z dotačních programů mohou tedy být využity pro rozšiřování a modernizaci areálu a stájí.

#### 4.3. Náklady ubytovacích kapacit a relaxační zóny

Náklady ubytovacích kapacit a relaxační zóny penzionu jsou rozděleny na náklady zřizovací - jednorázové a provozní – pravidelné.

Zřizovací náklady budou vynaloženy v průběhu roku 2010. Mezi tyto náklady jsou zařazeny náklady za vybavení pokojů nábytkem a vybavení sauny technickým zařízením. V položce ostatní jsou dále zahrnuty náklady a na ložní prádlo a koupelnový textil. Přehled jednorázových výdajů je uveden v tabulce 4.3.1, kde celková částka je 193.600 Kč. Tato částka bude postupně umořována výnosy z provozu ubytovacích kapacit.

K úplnému vybavení zmiňovaných prostor bude použito také již získané vybavení, jako například posilovací stroje a žíněnky, drobné vybavení posilovny, vybavení sociálních zařízení sprchovými kouty, umyvadly, toaletami a zrcadly. Z relaxační zóny je již k dispozici whirlpool pro pět osob.



**Tab. 4.3.1 Jednorázové náklady ubytovacích kapacit a relaxační zóny**

<b>umístění vybavení</b>	<b>specifikace vybavení</b>	<b>počet kusů</b>	<b>cena v Kč za jednotku s DPH</b>	<b>Celkem Kč</b>
<i>Pokoje</i>	postele	16	3.000,-	48.000,-
	skříně	4	3.000,-	12.000,-
	prádelník	4	1.000,-	4.000,-
	noční stolky	16	600,-	9.600,-
	lampy	16	200,-	3.200,-
	dekorace	----	----	4.000,-
	přistýlka	4	700,-	2.800,-
	matrace	16	2.500,-	40.000,-
	rošty	16	700,-	11.200,-
	stůl	4	1.600,-	6.400,-
	židle	8	800,-	6.400,-
<i>Sauna</i>	saunová kamna	1	11.000,-	11.000,-
	příslušenství	1	6.000,-	6.000,-
<i>Ostatní</i>		--	29.000,-	29.000,-
<b>celkem (Kč) s DPH</b>				<b>193.600,-</b>

Provozní náklady budou vynakládány od spuštění provozu ubytování pravidelně každý měsíc. Jejich vyčíslení je v tabulce 4.3.2. Celková výše pravidelných měsíčních nákladů je stanovena na 20.720 Kč. Jsou zde zahrnuty platby za elektrickou energii, nákup čistících prostředků, mzda zaměstnance, včetně odvodů na sociální a zdravotní pojištění a zálohy na daň. V položce ostatní se promítnou jiné náklady, které nelze přesně specifikovat, jako např. drobné opravy, nákup spotřebního zboží apod. Hrubá mzda zaměstnance, jež bude zajišťovat úklid daných prostor, je stanovena ve výši 8.000 Kč měsíčně. Další uváděné ceny jsou stanoveny odhadem.

Tyto náklady budou pokrývány z výnosů ubytovací části a relaxační zóny.

**Tab. 4.3.2 Pravidelné měsíční náklady ubytovacích kapacit a relaxační zóny**

	<b>počet</b>	<b>cena v Kč (včetně odvodů)</b>	<b>Celkem Kč</b>
elektrická energie	----	----	4.000,-
čistící prostředky	----	----	5.000,-
ostatní	----	----	1.000,-
zaměstnanec	1	10.720,-	10.720,-
<b>celkem (Kč) s DPH</b>			<b>20.720,-</b>

#### 4.4. Výnosy ubytovacích kapacit a relaxační zóny

Výnosy ubytovacích kapacit budou tvořeny platbami za poskytnuté ubytovací služby. Samostatně pak bude zpoplatněno využití sauny a whirlpool.

Celkovou kapacitu ubytování tvoří 4 pokoje po 4 lůžkách. Jelikož je předpoklad návštěvnosti hlavně rodin s dětmi, plné využití pokoje je tedy 2 dospělí a 2 děti od 3 do 12ti let.

Pravidelné výnosy jsou stanoveny na základě předpokládaného využití lůžek ze 34%. Procentní vytíženost je použita z hodnot uvedených v kapitole 2.4.

Cena za ubytování bude odvozována od základní sazby 350 Kč na osobu za noc. Cena se skládá z části na pokrytí pravidelných nákladů, ve výši 37% a zbylých 63% tvoří zisky z ubytování.

V tabulce číslo 4.4.1, jsou uváděny ceny jež budou účtovány. Kalendářní rok je rozdělen na tzv. „sezónu“, v době běžných dovolených a mimo sezónu. V průběhu roku je uvažováno s letní sezónou, v době červen – září a se zimní sezónou, v období prosinec – únor, mimo vánočních svátků a Nového roku. V ostatních měsících bude účtována mimo sezónní cena za ubytování. Děti do 3 let, bez nároku na lůžko, mají

ubytování zdarma po celý kalendářní rok. Ceny pro skupiny budou smluvní.

**Tab. 4.4.1 Ceny ubytování v průběhu roku na osobu/noc**

	<b>Dospělý</b>	<b>Děti od 3-15-ti let</b>	<b>Sezóna</b>	<b>Poznámka</b>
leden – únor	350,-	200,-	sezóna	
březen - květen	250,-	150,-	-----	
červen - září	350,-	200,-	sezóna	
říjen - listopad	250,-	150,-	-----	
prosinec	350,-	200,-	sezóna	mimo vánočních svátků a Nového roku

V době vánočních svátků a Nového roku se cena zvýší o 150 Kč na osobu.

Aby bylo možno určit předpokládané vytížení, je stanovena plné využití lůžek na 8 dospělých osob a 8 dětí od 3-12ti let. Pokud při tomto plném obsazení je počítáno, že 7 měsíců je za sezónní ceny a 5 měsíců za mimo sezónní ceny a jednotlivé měsíce jsou chápány jako 30 nocí, tak tržba penzionu při zohlednění 34% obsazení lůžek je v průměru 39.780 Kč měsíčně. Výpočet tržby je uveden níže.

Výpočet tržeb:

Sezóna:

$$[(350 \times 8) + (200 \times 8)] \times (7 \times 30) = 924.000 \text{ Kč}$$

Mimo sezónu:

$$[(250 \times 8) + (150 \times 8)] \times (5 \times 30) = 480.000 \text{ Kč}$$

Kalendářní rok:

$$924.000 + 480.000 = 1.404.000 \text{ Kč}$$

34% dle ročního využití lůžek:

$$1.404.000 \times 0,34 = 477.360 \text{ Kč}$$

Měsíční průměrný výnos z ubytování při zohlednění 34% výtěžnosti:

$$477.360 / 12 = 39.780 \text{ Kč}$$

Dále jsou vyčísleny výnosy tvořené platbami za využití sauny a whirlpool bazénu. U těchto relaxačních služeb je předpokládáno využití alespoň 8x v týdnu. Obě služby budou zahrnuty pod jednu platbu.

Cena za 60 minut v relaxační zóně je 200 Kč na osobu. Při využití 8x týdně je výnos za tyto služby 1.600 Kč měsíčně.

Celkové výnosy z ubytování a relaxační zóny za měsíc jsou stanoveny na 41.380 Kč. Jsou zde zahrnuty výnosy z ubytování, ve výši 39.780 Kč a z relaxační zóny v částce 1.600 Kč.

#### 4.5. Náklady restaurace

Pro umožnění zprovoznění restaurace budou nutné jednorázové investice. Jejich celková výše je vyčíslena v tabulce číslo 4.5.1 v hodnotě 251.500 Kč. Veškeré ceny jsou vybírány z nabídek nových spotřebičů. Jelikož jsou na trhu s gastronomickým vybavením také bazary těchto spotřebičů, je možné nakoupit některé zařízení použité za nižší cenu. V celkovém výpočtu, ale byly ponechány ceníkové ceny nových přístrojů pro objektivnější propočet.

Vybavení kuchyňským nádobím není ve výpočtu uvedeno, jelikož větší část nutná k provozu restaurace je již k dispozici.

**Tab. 4.5.1 Jednorázové náklady restaurace**

<b>specifikace vybavení</b>	<b>počet kusů</b>	<b>cena v Kč za jednotku s DPH</b>
Elektrický sporák	1	26.000,-
Mikrovlnná trouba	1	12.000,-
Myčka na sklo	1	30.500,-
Myčka velká	1	52.000,-
Lednice malá	1	11.000,-
Lednice vitrína	1	39.000,-
Výrobník ledu	1	23.000,-
Fritéza	1	9.000,-
Nářezový stroj	1	10.000,-
Mixér	1	15.000,-
Kávovar	1	24.000,-
<b>Celkem</b>		<b>251.500,-</b>

Pravidelné náklady na provoz restaurace jsou opět uváděny se zohledněním 34% vytížeností, tabulka 4.5.2. Z důvodu srovnatelnosti informací. Jelikož v místě existence agropenzionu není provedena plynofikace a budova není napojena ani na veřejnou vodovodní síť, jsou definovány pouze platby za elektrickou energii. Vzhledem k měnícím se sazbám elektřiny a různým spotřebám elektřiny u jednotlivých zařízení, jež zatím nejsou k dispozici, jsou tyto náklady stanoveny odhadem.

Z personálního hlediska je v části restaurace zahrnut pouze kuchař a recepční – servírka. Začlenění zaměstnance pověřeného úklidem bylo již zohledněno v ubytovacích službách. A to z důvodu předpokládaného většího pracovního vytížení v těchto prostorech.

Všichni zaměstnanci v agropenzionu budou zaměstnáni s využitím konta pracovní doby. Z důvodu předpokladu nestejnomyšlného vytížení služeb v průběhu roku.

Pokud budoucí vývoj poskytovaných služeb bude příznivý, je počítáno s rozšířením personálu dle nových okolností.

**Tab. 4.5.2 Pravidelné náklady restaurace**

	<b>počet</b>	<b>cena v Kč (s DPH, včetně odvodů)</b>
Elektrická energie	----	6.000,-
Odvoz odpadů	----	300,-
Zaměstnanec – recepční/servírka	1	10.720,-
Zaměstnanec - kuchař	1	13.400,-
Potraviny a nápoje	----	9.100,-
Ostatní	----	2.000,-
<b>Celkem</b>		<b>41.520,-</b>

Náklady potravin a nápojů jsou sestaveny z částky 20 Kč na snídani, 30 Kč na večeři a 5 Kč na nápoje. V celkové částce 9.100 Kč nejsou zahrnuty náklady na nákup potravin a nápojů poskytovaných mimo polopenzi a to z důvodu nemožnosti odhadu jejich spotřeby.

#### 4.6. Výnosy restaurace

Výnosy restaurace jsou vypočteny v návaznosti na 34% vytížení služeb. Při tomto vytížení musí být zabezpečena rentabilita poskytovaných služeb. Z toho důvodu je propočtem stanovena cena za polopenzi na 260 Kč na osobu a den. Výpočet ceny polopenze je stanovena z podílu měsíčních nákladů restaurace a 34% z počtu polopenzí za měsíc, zaokrouhlených na desetikoruny. 100% z této částky je počítáno jako potřeba na úhradu pravidelných nákladů. Pro děti je cena polopenze snížena na 160 Kč. Rozdíl této ceny bude hrazen z dalších tržeb restaurace.

Z níže uvedeného výpočtu tržeb restaurace vyplývá, že při již dříve stanoveném plném využití kapacit a zohlednění výsledků českého statistického úřadu, budou měsíční výnosy v hodnotě 34.272 Kč.

Výpočet ceny polopenze:

$$41.520 / 163 = 255 = 260 \text{ Kč}$$

Výpočet tržeb:

Roční tržby:

$$[(260 \times 8) + (160 \times 8)] \times (12 \times 30) = 1.209.600 \text{ Kč}$$

34% dle ročního využití:

$$1.209.600 \times 0,34 = 411.264 \text{ Kč}$$

Měsíční průměrný výnos při zohlednění 34% výtěžnosti:

$$411.264 / 12 = 34.272 \text{ Kč}$$

#### 4.7. Srovnání nákladů a výnosů celého objektu

Pro přehlednost je tato kapitola zaměřena na celkové porovnání nákladů a výnosů agropenzionu.

Jednorázové náklady jenž mají být vynaloženy před zprovozněním penzionu jsou dle výpočtů ve výši 1.594.403 Kč, tabulka číslo 4.7.1. Tyto náklady budou, jak již bylo zmiňováno, v průběhu roku 2010 a budou hrazeny z dotačních titulů, částka 1.100.000 Kč, uvedených v kapitole 4.2, strana 31, jako jednorázové zdroje a zbylá část v hodnotě 494.403 Kč bude pokryta ze zdrojů vlastních.

Pravidelné náklady celého objektu jsou v hodnotě 74.943 Kč a měsíční výpočet výnosů za celý areál je v částce 97.102 Kč. Z uvedeného tedy vyplývá, že měsíční zisk agropenzionu by měl být 22.159 Kč.

Veškeré údaje pro jednotlivé výpočty v této kapitole jsou uvedeny v tabulce číslo 4.7.1 a 4.7.2.

Při naznačeném provozu je návratnost počátečních jednorázových investic 22 měsíců, jak je uvedeno ve výpočtu níže pod tímto textem.

Z pohledu společenského je projekt přínosný zejména vytvořením nových pracovních míst a podporou cestovního ruchu v oblasti Bílých Karpat. Větší objem cestovního ruchu pak může být ekonomicky využit pro rozvoj zdejší oblasti. Jako další přínos může být zařazen také pozitivní vliv na lidské zdraví a podpora sportu. Z hlediska ochrany životního prostředí je projekt přínosný zejména v blízkém okolí agropenzionu, jelikož travní porosty budou přirozeně spásány zvířaty a tím bude udržována biologická rovnováha a podporována původní flóra zdejších luk a pastvin.

I když z finančního hlediska bude zprovoznění agropenzionu náročné, je z provedených propočtů jasná životaschopnost projektu a jeho udržitelnost.

Doba návratnosti investice:

$$494.403 / 22.159 = 22,3 = 22 \text{ měsíců}$$



**Tab. 4.7.1 Srovnání jednorázových nákladů a výnosů celého objektu**

	<b>cena v Kč</b>
Jednorázové náklady stájí a areálu	1.149.303,-
Jednorázové náklady ubytovacích kapacit a relaxační zóny	193.600,-
Jednorázové náklady restaurace	251.500,-
<b>Jednorázové náklady celkem</b>	<b>1.594.403,-</b>
Jednorázové výnosy z dotací	1.100.000,-
<b>Jednorázové výnosy celkem</b>	<b>1.100.000,-</b>
<b>Rozdíl jednorázových výnosů</b>	<b>494.403,-</b>

**Tab. 4.7.2 Srovnání pravidelných nákladů a výnosů celého objektu**

	<b>cena v Kč</b>
Pravidelné náklady stájí a areálu	12.703,-
Pravidelné náklady ubytovacích kapacit a relaxační zóny	20.720,-
Pravidelné náklady restaurace	41.520,-
<b>Pravidelné náklady celkem</b>	<b>74.943,-</b>
Výnosy stájí a areálu	18.950,-
Pravidelné výnosy z dotací (roční částka/12)	2.500,-
Výnosy ubytovacích kapacit a relaxační zóny	41.380,-
Výnosy restaurace	34.272,-
<b>Výnosy celkem</b>	<b>97.102,-</b>
<b>Zisk</b>	<b>22.159,-</b>

## 5. Závěr

Tato bakalářská práce analyzovala informace o trhu na kterém se bude agropenzion nacházet a popsala služby, které budou poskytovány především hostům. Z informací uvedených v kapitole číslo 2 bylo zjištěno, že na trhu na kterém bude agropenzion vystupovat se nenachází zařízení, které by nabízelo služby shodné s výčtem aktivit v agropenzionu Chmelinec. Služby jenž jsou detailně popsány ve třetí části práce se v této době stávají velmi atraktivními pro lidi žijící trvale ve městech. Tito potenciální zákazníci vítají změnu prostředí a rádi tráví čas své dovolené v místech, kde mohou načerpat nové síly a zažít mnoho zážitků. Lze tedy usuzovat, že agropenzion Chmelinec může využít mezeru na tomto trhu a ekonomicky se prosadit v cestovním ruchu v oblasti Bílých Karpat.

Dalším cílem práce bylo vyčíslit finanční náročnost zprovoznění penzionu, včetně financování provozu samotného a stanovit výnosy, kterých bude dosahovat. Z provedených propočtů bylo zjištěno, že celkové jednorázové náklady, které jsou zapotřebí pro zprovoznění penzionu jsou ve výši 1.594.403 Kč, jak je uvedeno v tabulce číslo 4.7.1. Tyto náklady budou financovány z dotací EU, zmiňovaných v kapitole 4.2. a vyčíslených v tabulce číslo 4.2.2, jako jednorázové dotační podpory. Zbývá část, 494.403 Kč bude hrazena z vlastních zdrojů v průběhu roku 2010. Výše pravidelných měsíčních nákladů je stanovena na 74.943 Kč a financování těchto nákladů bude zajišťováno měsíčními výnosy agropenzionu. Propočtené výnosy v částce 97.102 Kč plně pokryjí již zmíněné náklady s provozem penzionu související. Rozdíl mezi náklady a výnosy z provozu penzionu by měl pak činit zisk v hodnotě 22.159 Kč.

Vstup agropenzionu na trh bude mít společenský prospěch hlavně z důvodu vytvoření nových pracovních míst a posílení cestovního ruchu v této oblasti.

Poznatky získané vypracováním této bakalářské práce budou využity pro zefektivnění provozu agropenzionu a ekonomické vedení dalšího plánovaného rozvoje.

## Seznam literatury a jiných zdrojů

BERÁNEK, J. [i]Provozujeme pohostinství & ubytování[/i]. 1. vyd. Praha: MAG Consulting, s.r.o., 2004. 180 s. ISBN 80-86724-02-6.

HORNER, S.; SWARBROOKE, J. [i]Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času[/i]. 1. vyd. Praha: GRADA Publishing, a.s., 2003. 488 s. ISBN 80-247-0202-9.

MAJEROVÁ, V., a kol. [i>Sociologie venkova a zemědělství[/i]. 4. vyd. Praha: CREDIT Praha, 2003. 254 s. ISBN 80-213-0651-3.

Zákon č. 285/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání

<http://cs.wikipedia.org/>

<http://horska.chata.sweb.cz/>

[www.accomodation.cz/phps/ubyt/cz.php?pcobj=65](http://www.accomodation.cz/phps/ubyt/cz.php?pcobj=65)

[www.czso.cz/](http://www.czso.cz/)

[www.e-sauny.cz/](http://www.e-sauny.cz/)

[www.horskachata-arnika.cz/](http://www.horskachata-arnika.cz/)

[www.horskachatavalmont.cz/](http://www.horskachatavalmont.cz/)

[www.hotelkopanice.cz/](http://www.hotelkopanice.cz/)

[www.hotel-kopanky-stary-hrozenkov.abc-ubytovani.info/](http://www.hotel-kopanky-stary-hrozenkov.abc-ubytovani.info/)

[www.ikea.cz/](http://www.ikea.cz/)

[www.jezdeckepotrebyostrava.cz/](http://www.jezdeckepotrebyostrava.cz/)

[www.lopenik.cz/](http://www.lopenik.cz/)

[www.mikulcinvrch.cz/](http://www.mikulcinvrch.cz/)

[www.montelope.info/](http://www.montelope.info/)

[www.podnikatel.cz/](http://www.podnikatel.cz/)

[www.profikuchyne.cz/](http://www.profikuchyne.cz/)

[www.rozhlednyunas.cz/](http://www.rozhlednyunas.cz/)

[www.sconto.cz/](http://www.sconto.cz/)

[www.slovacko.cz/](http://www.slovacko.cz/)

[www.staryhrozenkov.cz/obec/ubytovani.asp?ID=kordarna/](http://www.staryhrozenkov.cz/obec/ubytovani.asp?ID=kordarna/)

[www.strukturalni-fondy.cz/](http://www.strukturalni-fondy.cz/)

[www.trencin.sk/](http://www.trencin.sk/)

[www.vychodni-morava.cz/](http://www.vychodni-morava.cz/)

## Seznam zkratek a symbolů

§ - paragraf

Apod. – a podobně

Č. – číslo

ČR – Česká republika

ČSÚ – Český statistický úřad

DPH – daň z přidané hodnoty

EU – Evropská unie

Kč – korun českých

Km – kilometr

LFA – méně příznivé oblasti

Např. – například

RS – rekreační středisko

SAPS – jednotná platba na plochu

Sb. – sbírky

Tis. – tisíců

Tj. – to je

Tzv. – tak zvaně

## **Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce**

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst.3);
- souhlasím s tím, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen v Ústřední knihovně VŠB-TUO k prezenčnímu nahlédnutí a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Ostravě dne .....

.....

Pavla Kročilová

Adresa trvalého pobytu studenta:

Šalounova 778/18, Ostrava – Vítkovice, 703 00